

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 26

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

3-202.17 Очищенные моллюски, упаковка и идентификация.

Пластиковые контейнеры для очищенных моллюсков должны нести на себе специальную информацию о происхождении моллюсков в соответствии с требованиями Руководства по контролю моллюсков Национальной программы безопасности моллюсков (NSSP Guide for the Control of Molluscan Shellfish). Эти контейнеры должны быть одноразовыми, чтобы упаковщики моллюсков не могли использовать их повторно, что может привести к неточной идентификации очищенных моллюсков на этикетке.

3-202.18 Исходные моллюски, идентификация.

На этикетке должна быть указана точная информация о происхождении моллюсков: область сбора, сборщик и посредники, для того, чтобы в случае вспышки связанного с моллюсками заболевания, эта информация позволила провести эпидемиологическое расследование и принять необходимые законодательные меры.

3-202.19 Исходные моллюски, состояние.

Грязные, поврежденные или мертвые исходные моллюски могут привести к заражению или снижению качества живых и здоровых исходных моллюсков и вызвать вспышку связанного с продуктами питания заболевания.

3-203.11 Моллюски, оригинальная упаковка.

Разделение партий крайне важно для изоляции моллюсков, связанных с вспышками заболеваний, и прослеживания их происхождения. Если при розничной продаже партии смешиваются, прослеживаемость теряется, и источник проблемы может остаться не идентифицированным.

3-203.12 Исходные моллюски, сохранение идентификации.

Точные записи, которые ведутся таким образом, чтобы с легкостью отождествить их с каждой партией исходных моллюсков, представляют собой основной способ прослеживания оригинального источника исходных моллюсков. Записи должны храниться на протяжении 90 дней, чтобы дать время проявиться гепатиту А, инкубационный период которого намного больше, чем у других заболеваний, передающихся с моллюсками. Отсчет 90-дневного периода начинается с момента опорожнения контейнера с исходными моллюсками.

Сырые моллюски

Очень важно обеспечить надлежащую обработку и хранение моллюсков (устриц, двусторчатых моллюсков, мидий и гребешков) в заведениях общественного питания, чтобы избежать потенциальных вспышек заболеваний, передающихся с продуктами питания. Документация на все продукты из моллюсков должна храниться, чтобы в случае вспышки заболевания иметь возможность проследить продукцию до её области сбора.

В Правилах безопасности продуктов питания приведены определения следующих терминов, связанных с моллюсками: «**Моллюски**» означают любой съедобный вид свежих или замороженных устриц, двусторчатых моллюсков, мидий или гребешков или их съедобные части, за исключением продуктов, включающих в себя только замыкающий раковину мускул гребешков.

«**Исходные моллюски**» означают не подвергавшиеся обработке моллюски в раковине.

«**Очищенные моллюски**» означают моллюски, у которых удалена одна или обе створки раковины.

Продуктовые магазины не являются одобренными источниками моллюсков для использования в ресторанах.



Храните моллюски в их оригинальной упаковке с оригинальными этикетками

Сырые очищенные моллюски должны быть упакованы в одноразовую упаковку с хорошо читаемыми этикетками, на которых указано название, адрес и номер сертификата предприятия, занимающегося очисткой, упаковкой или переупаковкой моллюсков, а также срок продажи или срок годности для упаковок объемом меньше 1,9 литра (0,5 галлона) или дата

очистки для упаковок объемом 1,9 литра (0,5 галлона) и больше.

DEALER NAME	CERT. NO.
Dealer Address	
City, State Zip Code	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE:	
HARVEST LOCATION:	
TYPE OF SHELLFISH:	
QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	

RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS. Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, pork, fish, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk of illness if they consume undercooked animal products. Consult your physician or public health official for further information.

Пример этикетки посредника с минимальной обязательной информацией.*

Происхождение и маркировка:

Все моллюски должны происходить из одобренных источников, перечисленных в федеральном списке сертифицированных поставщиков моллюсков (Interstate Certified Shellfish Shippers (ICSS)).

Хранение:

Все продукты из моллюсков должны храниться при температуре ниже 5°C (41°F) над или отдельно от других сырых продуктов питания животного происхождения.

Моллюски запрещается смешивать с моллюсками из других партий, регионов происхождения, кодов контейнера и/или дат очистки от раковин.

Храните каждую партию моллюсков отдельно от более старых и более новых партий. Запрещается накрывать моллюсков матерчатыми полотенцами. FDA рекомендует накрывать живых моллюсков льдом в лотках со стоком воды.

Сырых моллюсков не обязательно маркировать датой.



Требования о хранении записей не относятся к моллюскам, упакованным в промышленных условиях в вакуумную упаковку.

Проверяйте исходных моллюсков при получении и затем — ежедневно, удаляя всех мёртвых моллюсков и исходных моллюсков с повреждёнными раковинами.

Сохранение идентификации моллюсков:
Этикетка должна храниться вместе с оригинальным контейнером до его опустошения. После опустошения контейнера запишите на этикетке последнюю дату использования и храните её 90 дней для моллюсков, которые подаются на стол в сыром или полусыром виде.

Храните этикетки в хронологическом порядке, чтобы в случае отзыва их было легко найти. Для очищенных моллюсков, подаваемых на стол полусырыми, крышки также следует пометить датой и хранить в течение 90 дней.

Предупреждение для потребителя:
Для всех блюд из сырых или полусырых моллюсков в меню должно быть предупреждение для того, чтобы привлечь внимание потребителя. Больше информации об этом можно найти в информационном бюллетене № 6.



Запрещается использовать повторно раковины моллюсков, таких как устрицы

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:	RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk. If these foods are consumed raw or undercooked, Consult your physician or public health official for further information.
	HARVEST DATE:	
	HARVEST LOCATION:	
	TYPE OF SHELLFISH:	
	QUANTITY OF SHELLFISH:	
	THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	

Пример этикетки сборщика с обязательной информацией*

* Текст данной этикетки оставлен непереведённым намеренно.